



Las recetas de Casabase

PASTA ALLA CARBONARA

ITALIAN

GOURMET

PASTA *alla* CARBONARA

Ingredientes (para 5 personas):

500gr de Pasta seca artesanal (Spaghetti).

300gr de Guanciale de Ariccia DOP.

100gr de queso Pecorino Romano.

75gr de queso Parmesano 24 meses.

5 huevos entero.

Pimienta negra en granos y Sal.

Calienta a fuego alto una sartén grande. Corta el guanciale en trocitos pequeños y ponlos en la sartén sin añadir nada más. Remueve de vez en cuando el guanciale con una cuchara de madera hasta que se ponga ligeramente marroncito. ¡Así está perfecto! Retira la sartén del fuego.

Aparte en un cuenco prepara los huevos con el Parmesano y el Pecorino recién rallados, un toque de sal y un generosa pizca de pimienta negra. Con un tenedor mezcla todo hasta que quede bien amalgamado. Cocina la pasta siguiendo nuestra receta “la Cocción de la pasta” pero cuando quede un minuto para estar “Al dente” escúrrela y échala en la sartén, ya caliente, con el guanciale. Mezcla bien, durante un minuto, la pasta con el guanciale y su grasa.

Ahora añade las pasta con el guanciale al cuenco con los huevos y el queso preparado antes y mezcla todo con decisión. Poco a poco los huevos se pondrán cremosos con el calor de la pasta. Este paso hay que hacerlo muy rápido, la pasta no tiene que enfriarse en ningún momento. Sirve al momento la pasta, remata con un poco de Parmesano rallado, pimienta negra molida y ¡¡listo!!

¡ESTA ES LA PASTA A LA CARBONARA PERFECTA!

VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE [CASABASE-SHOP.ES](https://casabase-shop.es)

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, CALLE NÚÑEZ DE BALBOA 34 - MADRID